

## Zupa fasolowa



### ANEMON



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| <b>kiełbasa</b>                     | 300 gram     |
| <b>ziemniaki</b>                    | 3 sztuki     |
| <b>marchewka</b>                    | 2 sztuki     |
| <b>pietruszka</b>                   | 1 sztuka     |
| <b>seler</b>                        | 1/4 sztuki   |
| <b>cebula</b>                       | 1 sztuka     |
| <b>czosnek</b>                      | 3 ząbki      |
| <b>przecier pomidorowy</b>          | 1,5 szklanki |
| <b>oliwa</b>                        | 1 łyżka      |
| <b>rosół</b>                        | 2 litry      |
| <b>Majeranek suszony Prymat</b>     | do smaku     |
| <b>fasola biała</b>                 | 250 gram     |
| <b>Liść laurowy suszony Prymat</b>  | 1 sztuka     |
| <b>boczek</b>                       | 100 wędzony  |
| <b>natka pietruszki</b>             | 2 łyżki      |
| <b>Ziele angielskie całe Prymat</b> | 2 sztuki     |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę umyć w ciepłej wodzie, kilka razy ją zmieniając. Zalać zimną wodą i odstawić na całą noc. Następnego dnia zagotować fasolę w garnku bez przykrycia, odlać wodę.

Fasolę zalać gorącą wodą i zagotować ponownie bez przykrycia. Odcedzić i po raz trzeci zalać gorącą wodą, tym razem gotować fasolę pod przykryciem do miękkości.

Warzywa umyć, obrać, opłukać i pokroić w kostkę zalać rosółem, dodać listek laurowy, ziele angielskie i ugotować do miękkości.

Boczek pokroić w kostkę, podsmażyć na oliwie, dodać pokrojoną kiełbasę i drobno posiekaną cebulę i czosnek, smażyć często mieszając, kilka minut.

Następnie przełożyć wszystko do garnka z ugotowanymi warzywami, dodać fasolę razem z wodą, w której się gotowała. Dodać przecier pomidorowy, gotować jeszcze przez chwilę, Doprawić solą, pieprzem i majerankiem, dodać posiekaną natkę pietruszki.